

Menü für 4 Personen
zusammengestellt von
Hans Widmer

Kochen vom 9. Dezember 1998

Linsensuppe

*Pilze auf
Kohlrabistreifen und Rüeblli*

*Ungarisches Gulasch
Kartoffeln*

*Stilton
Portwein*

Parfait Grand Marnier

Linsensuppe

150 g	Linsen	gut waschen
4 dl	Wasser	
2	Kartoffeln	reiben, zugeben, 25 Minuten weichkochen, mit einer Gabel zerdrücken
2 EL	Peterli	fein schneiden
1 TL	Tamari (Sojasauce)	
1 l	Bouillon	
2	Knoblauchzehen	mit Salz zerdrücken
wenig	Cayenne, Kardamom, gem. Kreuzkümmel, Macis, Paprika, Pi- ment	
2	Tomaten (enthäutet)	fein schneiden
2 EL	Buchweizenmehl	
2 EL	Rahm	
ev.	Salz	würzen, aufkochen, abschmecken
1	Zitrone	in Scheiben schneiden
2 EL	frischer Oregano	fein schneiden, garnieren

Dazu:

Kümmelstangen und rohes Gemüse in feine Stäbchen geschnitten.

Diese Linsensuppe wurde nach alter Tradition am Karfreitag gegessen.

Pilze mit Kohlrabistreifen und Rübli

300 g	Rübli	in sehr dünne Scheiben schneiden
400 g	Kohlrabi	in dünne Scheiben und dann in Streifen schneiden
2 TL	Butter	zerlassen, Möhrenscheiben und Kohlrabistreifen zugeben. Zugedeckt etwa 1 Minute unter Schwenken des Topfes dünsten. Bis zum Servieren warmstellen. Das Gemüse vor dem Servieren leicht salzen und auf vorgewärmten Esstellern anrichten.
50 g	Speck	sehr fein würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen.
2	Schalotten	sehr fein würfeln und kurz im ausgelassenen Speck andünsten.
10 EL	Weisswein	Mit Weisswein ablöschen.
80 g	Butter	Nach und nach kleine Butterflöckchen mit einem Schneebesen unter den Sud schlagen. Mit einer Prise Salz würzen.
1 Bund	Schnittlauch	
8 Zweige	Estragon	
150 g	Pilze*	Schnittlauch, Estragon und Pilze zugeben, unter Schwenken 3 Minuten erhitzen

Anrichten und mit Estragonblättchen garnieren.

*) Pilze sortieren. Anhaftende Schmutzreste mit einem Küchenpinsel entfernen. Pilze nicht waschen; sie saugen sich voll und werden wässrig.

Ungarisches Gulasch

800 g	Rindfleisch zum Schmoren	in nussgrosse Stücke schneiden
200 g	Räucherspeck	in 1 cm grosse Würfel schneiden.
250 g	Zwiebeln	in Scheiben schneiden.
1 Bund	Peterli	
1 Zweig	Thymian	
¼	Lorbeerblatt	zu einem Bouquet garni zusammenbinden.
2	Tomaten	in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln und entkernen, salzen. Beiseite stellen.
50 g	Butter	in einem Schmortopf schmelzen. Den Speck hineingeben und unter Rühren mit einem hölzernen Kochlöffel auslassen, bis er hellgelb ist. Das Fleisch und die Zwiebeln hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem hölzernen Kochlöffel umrühren
1 EL	Süsspaprika	
1 TL	Rosenpaprika	zugeben und erneut umrühren. Im offenen Topf 10 bis 15 Minuten schmoren lassen. Die Tomaten zum Fleisch geben. Bouquet garni und
2 dl	trockener Weisswein	zugeben und zugedeckt etwa 1 ¼ Std. köcheln lassen; dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Falls nötig, etwas heisses Wasser angiesen: Das Fleisch sollte stets von Flüssigkeit bedeckt sein. Während der Garzeit sollte das Gulasch leicht sprudelnd kochen.
1 dl	Crème fraîche	nach Ende der Garzeit abseits vom Feuer unterrühren, wieder aufs Feuer stellen und erhitzen. Abschmecken und, falls nötig, nachwürzen.

Das Gulasch auf der Servierplatte anrichten und mit Kartoffeln, frischer Butter und Bauernbrot servieren.

Kartoffeln

1 kg	Kartoffeln	schälen und 30 Minuten in Salzwasser kochen. So aufsetzen, dass sie zusammen mit dem Fleisch gar sind.
------	------------	--

Parfait Grand Marnier

(für 4 – 6 Souffleeförmchen, je nach Grösse)

	Blechreinpapier oder Alufolie	zu doppelten Streifen falten, deren Breite die Förmchen in der Höhe um mindestens 5 cm überragt. Die Länge der Streifen so bemessen, dass diese die Förmchen auf der Aussenseite vollständig umhüllen. Die Streifen unten mit einem Gummibändchen, oben z.B. mit einer Büroklammer fixieren.
2	Eigelb	
5 EL	Zucker	
5 EL	Grand Marnier	rühren, bis die Masse hell ist
1	Vanillestengel	längs aufschneiden, Samen auskratzen und unter die Eigelbmasse rühren
2 ½ dl	Rahm	steif schlagen, darunter mischen
2	Eiweiss	steif schlagen
1 EL	Zucker	zum Eischnee geben, kurz weiter schlagen, dann mit dem Gummischaber sorgfältig, aber gründlich, unter die Masse mischen. In die vorbereiteten Förmchen geben, bis ca. 2 cm unter den Papierrand einfüllen und gefrieren.

Servieren:

Papier lösen, Oberfläche der Parfaits mit Kakaopulver übersieben.

Portwein

Die Herkunft

Portugal ist ein uraltes Weinland, das jede Voraussetzung für grosse Weine erfüllt: verschiedene Klimazonen, fruchtbare Böden und eine unglaubliche Vielfalt an Traubensorten: um 420 Sorten werden kultiviert. Eines der bekanntesten Gebiete des Landes und gleichzeitig eine der ältesten Appellationen Europas (1756) ist das Dourotal. Im Nordosten Portugals gelegen und durch den Douro mit der Hafenstadt Porto verbunden, ist die Region durch ein Produkt bekannt geworden, das den Namen Portugals wie wohl kein anderes geprägt hat: den Portwein.

Schmale Terrassen bestimmen das Bild des Tales. Hier wachsen auf schiefbrigem Grund die Trauben für den Portwein, darunter Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Cão und Tinta Roriz, die zu den besten der achtzig für die Portweinproduktion zugelassenen Traubensorten zählen.

Die Herstellung

Die Herstellung von Port, aber auch anderer aufgespriteter Weine wie Madeira und Moscatel de Setúbal beruht auf einem einfachen Prinzip: der angegärte Most wird mit hochprozentigem Branntwein versetzt, die Gärung also unterbrochen, der Wein bleibt aufgrund des Restzuckers süß. Diese Süßigkeit ist somit natürlich und wird nicht durch Eingriffe wie Aufzuckerung erreicht. Diese Basis ist allen drei Weinen gemeinsam, sie unterscheiden sich vor allem durch ihre Herkunft, die verwendeten Traubensorten und die Art des Ausbaus.

Beim Portwein wird die Fermentation bei 6 - 7 Vol.-% Alkohol unterbrochen, zu einem Zeitpunkt also, an dem noch mehr als die Hälfte des natürlichen Traubenzuckers unvergärt ist. Die Unterbrechung erfolgt durch Zugabe von ca. 100 Litern 77prozentigen neutralen Weinbrands auf 450 l Most: der Alkoholgehalt liegt zuletzt bei 19 - 21 Vol.-%, bei diesem Alkoholgehalt geht die Hefe zugrunde. Der junge Wein wird anschliessend in saubere Bottiche gefüllt und in Ruhe gelassen.

Im nächsten Frühjahr prüft der Produzent seinen Wein um zu entscheiden, welche Deklaration die Qualität zulässt, und meldet ihn beim Instituto do Vinho do Porto (IVP) z.B. als Vintage an. Das IVP untersucht, ob er den Anforderungen der gewünschten Klasse genügt, und erteilt bei Bejahung die Genehmigung. Wird ein Wein z.B. als Vintage abgelehnt, so kommt er vielleicht als Tawny oder in anderer Form auf den Markt.

Breibt der Produzent den Verkauf direkt ab Quinta, so behält er den Wein an der Produktionsstätte im Dourotal und vermarktet ihn unter seinem eigenen Namen resp. dem der Quinta, eine Möglichkeit, die ihm seit dem Fall des Portweinmonopols im Jahre 1986 offen steht. Produzenten, die nicht unter ihrem eigenen Namen abfüllen, verkaufen den fertigen Wein vor dem Deklarieren einem Händler, der ihn seinerseits bei IVP anmeldet. In Vila Nova de Gaia, am Ufer des Douro gegenüber von Porto, assembliert ihn der "blender" des Portweinhauses mit Weinen anderer Quintas. Der Port wird in diesem Fall unter dem Namen des entsprechenden Hauses gehandelt.

Die Portweintypen

Beim Portwein werden zwei Hauptgruppen unterschieden: fassgelagerte Tawnys und flaschengelagerte Vintages. Tawnys oxidieren teilweise während der Alterung und ändern ihre

schwarzrote Farbe in ein warmes Bernstein im Gegensatz zu den Vintages, die ihre Farbe lange Zeit beibehalten können und erst allmählich zu einem warmen Ziegelrot verblassen. Die unterschiedlichen Arten der Reifung haben auch entscheidenden Einfluss auf Bouquet und Körper, die beiden Hauptgruppen entwickeln sich sehr verschieden. Weiter unterteilend ist das Erntejahr. Es unterscheidet Tawnys eines einzigen Jahres oder Verschnitte verschiedener Jahrgänge. Vintage Ports sind in jedem Falle Weine eines einzigen Jahres.

Dry White Port

Der aus weissen Trauben gekelterte White Port galt früher nur als Cocktailbasis, während er sich heute als eigenständiges Getränk behauptet. Der White Port macht mit 2% nur einen kleinen Anteil der Gesamtproduktion aus. Mit seinem frischen, an Bitterorangen und Karamel erinnernden Bouquet, der kräftigen Säure und dem bitter-süßen Körper eignet er sich sehr gut als Aperitif.

Ruby

Ein Verschnitt verschiedener Jahrgänge, ist der Ruby der einfachste und am meisten konsumierte Port. Mindestens zwei Jahre Fasslagerung sind vorgeschrieben, und neben einer rötlichen Farbe sollte er auch eine gewisse Frische und Fruchtigkeit bewahrt haben.

Tawny

Die Tawnys bieten eine breite Qualitätspalette, die vom allereinfachsten bis zum höchstklassigen Port reicht. Er kann als Assemblage erst nach 10-, 20- oder noch längerer Lagerung trinkreif abgefüllt auf den Markt kommen, es gibt jedoch auch sehr einfache, kurzgelagerte Weine dieser Art. Durch den Sauerstoff im Holzfass oxidiert, ist er blasser als ein Vintage; in der Nase ist er süß und nussig, im Mund verbinden sich Karamel- und Bittermandelaroma mit einer guten Säure. Denn trotz aller Süsse sollte Dessertwein nie klebrig sein, und ein guter Port zeichnet sich unter anderem durch eine erfrischende Säure im Abgang aus.

Colheita

Eine Colheita ist ein Jahrgangstawny, dessen Qualität erstmals nach zehnjähriger Fasslagerung durch das Portweininstitut geprüft wird. Entspricht sie den hohen Anforderungen dieser Institution, darf ab diesem Zeitpunkt abgefüllt werden. Mit dem Abfüllen erklärt der Hersteller sein Produkt als trinkreif, entwickelt sich doch der Wein in der Flasche nicht mehr weiter, obwohl er sich noch gut einige Jahre aufbewahren lässt. Das Gesetz verlangt auf der Etikette die Angabe des Ernte- und des Abfülljahres. Ein Colheita wird nach Bedarf abgefüllt, das heisst der Wein wird zwischen den einzelnen Abfüllungen immer älter. Aus der Differenz zwischen Ernte- und Abfülljahr lässt sich die gesamte Lagerzeit errechnen, die weit über dem Minimum von zehn Jahren liegen kann.

Vintage

Vintage Port ist eine Assemblage höchster Qualität aus Weinen verschiedener Lagen, aber eines einzigen Jahrgangs, bei der einem prägenden Basiswein Weine mit anderen Charakteristika beigemischt werden. Ein Single Quinta Vintage ist ein Einzellagenwein, das bedeutet, dass nur Trauben eines einzigen Weinguts verarbeitet worden sind. Im Wein sollte sich der Boden zeigen, der "goût du terroir", und ihm einen unverwechselbaren Charakter geben.

Vintage Port ist jung meist von tiefem, undurchsichtigem Purpur, das nach Jahrzehnten der Reifung zu dunklem Bernstein verblassen. Er schmeckt jung nach Pfeffer und Feigen, ist frisch, kräftig und fruchtig. Vintage Port reift in der Flasche über Jahrzehnte hinweg und wird mit dem Alter

harmonischer und ausgewogener.

LBV

Late Bottled Vintage liegt in seiner Reifung etwa zwischen einem Tawny und einem Vintage. Hergestellt aus gutem Wein eines Jahrgangs, liegt er länger im Fass als ein Vintage und muss zwischen dem Juli des vierten und dem Dezember des sechsten Jahres abgefüllt werden. Er ist früher trinkreif als ein Vintage des gleichen Jahrgangs und gewinnt noch während der Lagerung in der Flasche. Auch hier muss neben dem Erntejahr das Abfülldatum auf der Etikette vermerkt sein.

Begleitung

Port wird meist als Abschluss eines guten Essens genossen, sei es nun ohne Begleitung oder zusammen mit Käse. Als klassische Kombination gilt hier ein Vintage mit Stilton, Roquefort oder Cheddar, es passen aber auch andere rezente Sorten dazu, wie etwa alter Bergkäse.

Lagern und Servieren

Vintage Port muss vor dem Konsumieren unbedingt dekantiert werden. Es empfiehlt sich, die Flasche vorher einige Tage aufrecht stehen zu lassen, damit sich das aufgewirbelte Depot wieder setzen kann. Einmal geöffnet, sollte ein Tawny innerhalb von vier Wochen, Vintage gar innerhalb von zwei oder drei Tagen getrunken werden.

Detailliertere Weinbeschreibungen

Detailliertere Weinbeschreibungen finden Sie bei den [Produzenteninformationen](#).

Copyright © 1997 Gomes Weine AG. All rights reserved.

Zurück zur [Home Page \(frameless\)](#)